BUNN®

SINGLE® SH DBC®

CON SMART FUNNEL®

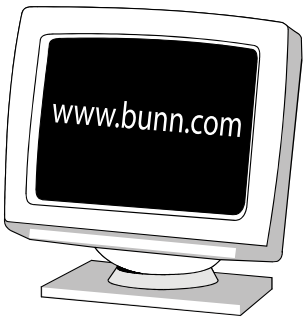
N/S SNG0033000 y siguientes

MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



34025.8004A 3/12 ©2012 Bunn-O-Matic Corporation

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. (“BUNN”) garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:
1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1año en mano de obra.
2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:
   a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
   b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
   c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.
LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.
Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.
EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.
En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espress, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCCIÓN

La cafetera incorpora un sistema de interfase inalámbrico que permite al Molino DBC cargar cierta información en el “ chip de programación” que se encuentra dentro del asa del embudo. Dicha información incluye que sabor de café se está moliendo y que volumen de la tanda será preparado (corto, medio, o largo). Una vez que el nombre del tipo de café y la cantidad de café deseada se muele, el embudo se carga en la cafetera. La información del asa del embudo se transfiere entonces a la cafetera. La cafetera toma entonces esta información y distribuye la cantidad de agua preajustada en la cafetera para ese sabor de café y volumen de la tanda. La cafetera puede programarse para regular diferentes funciones del proceso de preparación de café, como ser temperatura de la preparación de café, volúmenes de preparación de café, porcentajes de derivación, preparación de café por pulsos, etc. Esto permite al operador programar una cierta “receta” para cada tipo de café ha prepararse.

AVISOS A LOS USUARIOS

El aviso en esta cafetera debe conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

WARNING
DISCARD DECANTER IF:
• CRACKED
• SCRATCHED
• BOILED DRY
• HEATED WHEN EMPTY USED ON HIGH FLAME OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS
FUNNEL CONTENTS ARE HOT
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT FAILURE TO COMPLY RISKS INJURY
PN: 00658.0000F 6/98 © 1985 BUNN-O-MATIC CORPORATION

00658.0000

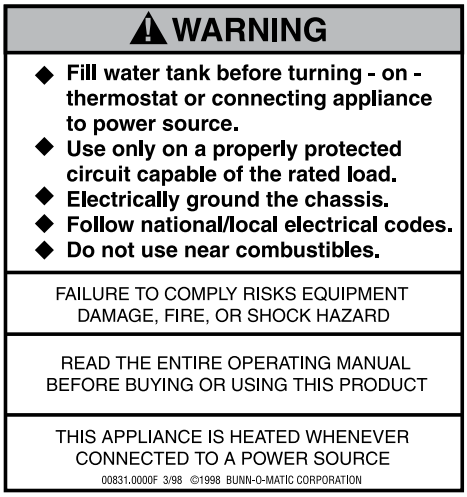
ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

- ESTÁ CUARTEADA
- RAYADA
- EL AGUA HIRVIÓ HASTA SECARSE
- SE USÓ SOBRE FUEGO DIRECTO O SE EXPUSO A ELEMENTOS ELÉCTRICOS

ELCONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. LA FALTA DE CUMPLIMIENTO PUEDE DAR LUGAR A RIESGOS DE LESIONES


WARNING
◆ Fill water tank before turning - on - thermostat or connecting appliance to power source.
◆ Use only on a properly protected circuit capable of the rated load.
◆ Electrically ground the chassis.
◆ Follow national/local electrical codes.
◆ Do not use near combustibles.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE, OR SHOCK HAZARD
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT
THIS APPLIANCE IS HEATED WHENEVER CONNECTED TO A POWER SOURCE
00831.0000F 3/98 ©1998 BUNN-O-MATIC CORPORATION

00831.0000

ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.
ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

03408.0004

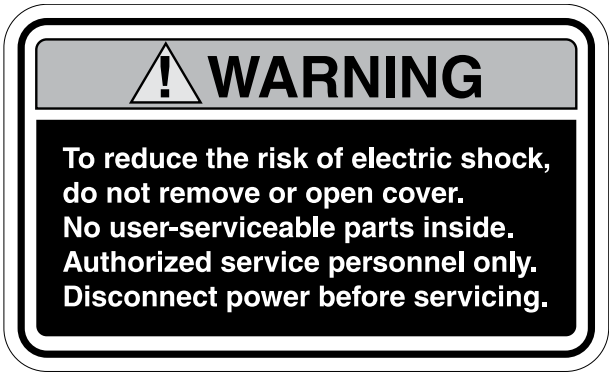
ADVERTENCIA
QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE

03409.0004

ADVERTENCIA
Líquido caliente

20201.5600
ADVERTENCIA - AGUA CALIENTE

AVISOS A LOS USUARIOS (cont.)


WARNING
To reduce the risk of electric shock,
do not remove or open cover.
No user-serviceable parts inside.
Authorized service personnel only.
Disconnect power before servicing.

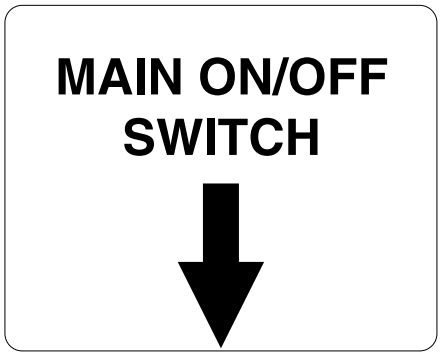
37881.0000

¡ADVERTENCIA!
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa.
Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.
Sólo personal de mantenimiento autorizado.
Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

00656.0001

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.



39803.0000

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

27508.0000

PRECAUCIÓN

No conecte a la tierra un circuito que opera a más de 150 voltios.

WARNING
To reduce the risk of electric shock,
do not remove or open cover.
No user-serviceable parts inside.
Authorized service personnel only.
Disconnect power before servicing.

#37881.0002

00824.0002

¡ADVERTENCIA!

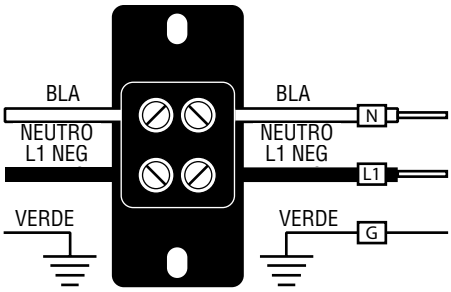
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa.
Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.

Sólo personal de mantenimiento autorizado.
Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.

00824.0001

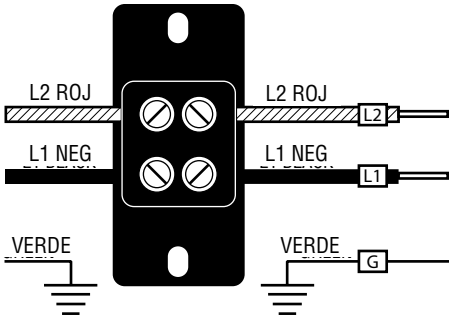
CONEXIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓN - Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.
La garantía no cubre los daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas.



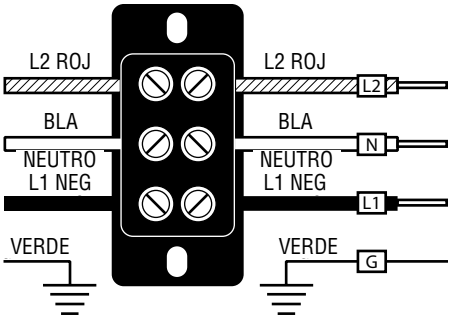
Modelos para 120 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y Neutro) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.



Modelos para 200, 208 y 230 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.



Modelos para 120/208 y 120/240 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 3 conductores de transporte de corriente (Neutro, L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

CONEXIONES ELÉCTRICAS (Modelos sin cable de alimentación)

ADVERTENCIA – Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos. **La garantía no cubre los daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas.**

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor del suministro eléctrico.
3. Retire el panel de acceso frontal que está debajo de los cabezales rociadores para acceder al bloque de terminales.
4. Pase el cordón por el protector contra tirones y conéctelo al bloque de terminales.
5. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante. Coloque nuevamente el panel frontal.
6. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se han conectado las tuberías, la cafetera está lista para la Preparación inicial.

CONEXIONES ELÉCTRICAS (Modelos con cable de alimentación)

ADVERTENCIA – Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado. Una instalación eléctrica incorrecta dañará los componentes electrónicos. **La garantía no cubre los daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas.**

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor del suministro eléctrico.
   NOTA – La cafetera se entrega sin enchufe en el cable de alimentación. El personal de servicio calificado debe seleccionar el enchufe de conexión de tipo de puesta a tierra apropiado, listado por UL, especificado en la parte trasera de la cafetera.
3. Retire el panel de acceso frontal que está debajo de los cabezales rociadores para acceder al bloque de terminales.
4. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante.
5. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se conectaron las tuberías, la cafetera está lista para la Preparación inicial.

ADVERTENCIA – Las conexiones eléctricas deben realizarse como se especifica arriba. **El incumplimiento de estas instrucciones puede causar lesiones personales y daños a la propiedad o al equipo.**

34025.8004 031512

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre O y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.

ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Esta cafetera debe conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg^2 (138 y 620 kPa) de una tubería de suministro de 1/2" o mayor. Se debe instalar una válvula de corte en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg^2) para reducirla a 345 kPa (50 lb/pulg^2). La conexión de entrada de agua es una conexión abocinada o una conexión rápida hembra de 3/8".

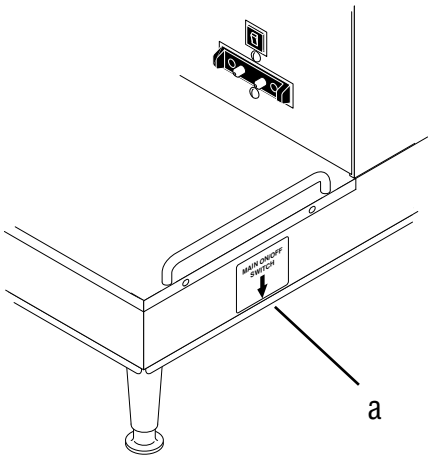
NOTA – Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 3/8" para todos instalaciones de la tubería de suministro de agua de 1/2". La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del agujero hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo puede limitar el paso de agua.

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

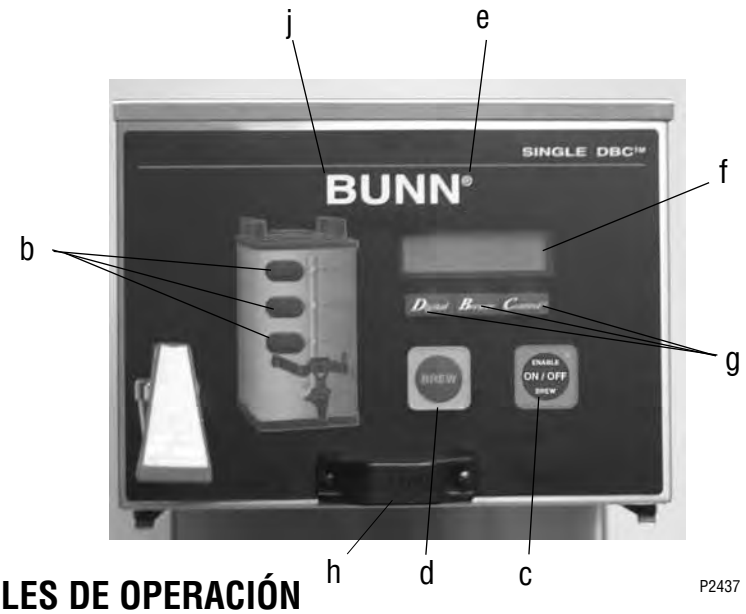
CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Lave la tubería de agua y conéctela bien a la conexión abocinada o conector rápido ubicado en la parte inferior de la cafetera.
2. Abra el agua de suministro.

CONTROLES DE OPERACIÓN



P3853



P2437

CONTROLES DE OPERACIÓN

(a) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

Este interruptor, ubicado debajo del percolador detrás de la pata delantera, conecta y desconecta la alimentación eléctrica de todos los componentes de la cafetera.

(b) BOTONES DE SELECCIÓN DE TANDAS

Al pulsar el botón correspondiente a tanda Corta, Media, o Larga se escoge la cantidad de café que se desea preparar. La pulsación de un botón diferente después que se haya iniciado un ciclo de preparación de café no cambia la tanda de preparación de café en marcha. La luz indica la tanda seleccionada a prepararse.

(c) BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO

La pulsación alternada del interruptor de ON/OFF enciende y apagado la cafetera. La pulsación de este botón durante el ciclo de preparación de café interrumpe dicho ciclo, deteniendo el flujo de agua. La pulsación de este botón durante la programación de la cafetera provocará la salida de la preparación y el retorno a la pantalla principal.

(d) BOTÓN BREW

Pulsando y soltando momentáneamente este botón comienza un ciclo de preparación de café.

(e) BOTÓN ®

Pulsando y soltando el botón ® se puede ingresar a los menús de programación. Pulsando y soltando el botón se accede paso a paso por cada pantalla de función durante la programación.

(f) PANTALLA DE FUNCIONES

Esta es la pantalla que muestra las diferentes funciones de la cafetera y permite ajustar la programación.

(g) BOTONES DE PANTALLA DE FUNCIONES

Estos son los botones escondidos que se utilizan para programar la cafetera.

(h) BOBINA SENSORA DE EMBUDO

Este bobina sensora de embudo se utilizan para “recibir” información del asa del Smart Funnel® (nombre del café, y volumen de la tanda), y también de las **TARJETAS DE RECETAS.**

(j) DESPLAZAMIENTO HACIA ATRÁS

La esquina superior izquierda de la B en BUNN® puede utilizarse para desplazarse hacia atrás por la lista de funciones.

PREPARACIÓN INICIAL

PRECAUCIÓN – La cafetera debe estar desconectada de la fuente de alimentación durante la preparación inicial, excepto cuando se especifique en las instrucciones.

1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo de las estaciones de percolación de café.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El interruptor de encendido Main ON/OFF (ubicado en la cubierta inferior detrás de la pata delantera en algunas cafeteras) debe estar en la posición ON. El agua pasará al tanque hasta que se llene. La pantalla muestra **PLEASE WAIT… TANK FILLING (ESPERAR… LLENANDO TANQUE)** hasta que el tanque se llene con agua.
4. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada. La pantalla muestra **READY TO BREW…WATER TEMP (LISTO A PERCOLAR…TEMP AGUA): XXX°** cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación.
   NOTA: La temperatura del agua de percolación está ajustada en la fábrica a 200º F (93.3º C). Refiérase a SELECCIÓN DE TEMPERATURA a continuación si se necesita incrementar o bajar la temperatura del agua. Cuando se cambia la temperatura del agua de percolación, la temperatura de listo debe incrementarse o bajarse como corresponde.
5. Coloque un contenedor debajo de la boquilla y abra la llave del grifo. Suéltela cuando escuche el tanque rellenándose.
6. Los volúmenes de agua se han ajustado en la fábrica. Refiérase a la sección de *Ajuste de Volúmenes de Agua* del Manual de Programación en el sitio de Bunn-O-Matic en www.bunn.com si se necesita incrementar o bajar el volumen.
7. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

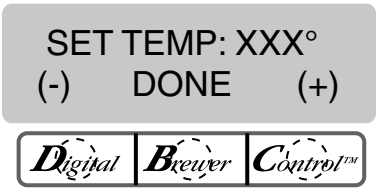
La temperatura del agua de percolación está predeterminada en fábrica a 200°F (93,3° C). En áreas de mayor altitud será necesario disminuir esta temperatura para evitar que hierva. Para ajustar la temperatura del agua de percolación debe usar como guía este cuadro.

Altitud (Pies)	Punto de ebullición del agua ° F	° C	Temperatura del agua recomendada ° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

SET TEMP (AJUSTE DE TEMP) – Rango: 185°F (85°C) to 200°F(93°C)

Esta función permite al operador ajustar la temperatura del agua de preparación de café en el tanque. También ajusta la temperatura de distribución de la llave del agua caliente.



Procedimiento para ajuste de preparación de café:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla **UNITS (UNIDADES)**. Suelte el botón. Pulse y suelte el botón ® hasta que la pantalla visualice **SET TEMP (AJUSTE DE TEMP)**.
2. Para ajustar la temperatura de preparación de café, pulse **(-)** para descender o **(+)** para aumentar la temperatura de preparación.

34025.8004 031512

SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA (cont.)

3. Al finalizar, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO)** para salvar el nuevo ajuste, salga de la función **AJUSTE DE TEMP (SET TEMP)** hacia la nueva pantalla de función, **SET READY (AJUSTE DE LISTO)**. Otra alternativa es pulsar el botón ON/OFF ubicado en el panel de interruptores delantero para salir de **SET READY (AJUSTE DE LISTO)** y regresar a la **PANTALLA PRINCIPAL**.

SET READY (AJSUTE DE LISTO) – Rango: 185°F (85°C) to 203°F(95°C)

Esta función permite al operador fijar la temperatura mínima permitida para comenzar un ciclo de preparación. El rango puede ser desde 185°F (85°C) hasta 2°F inclusive del **AJUSTE DE TEMPERATURA (SET TEMP)**. El agua debe estar a la temperatura de **AJUSTE DE LISTO (SET READY)** o más alta para que la pantalla indique **LISTA PARA PREPARACIÓN (READY TO BREW)**. Si el bloqueo de preparación de café está activado, el proceso de preparación no comenzará bajo esta temperatura de **LISTO (READY)**.

NOTA: El límite superior es el ajuste del control de temperatura del agua menos 2°F (-17°C).

Procedimiento para ajuste de temperatura de listo:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla **UNITS (UNIDADES)**. Suelte el botón ® . Pulse y suelte el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla **SET READY (AJUSTE DE LISTO)**.
2. Para ajustar la temperatura de listo, pulse **(-)** para descender o **(+)** para aumentar la temperatura de listo.
3. Al finalizar, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO)** para salvar el nuevo ajuste, salga de la función **AJUSTE DE LISTO (SET READY)** y avance hacia la nueva pantalla de función, **REFILL (RELLENO)**. Otra alternativa es pulsar el botón ON/OFF ubicado en el panel de interruptores delantero para salir de **SET READY (AJUSTE DE LISTO)** y regresar a la **PANTALLA PRINCIPAL.**

PERCOLACIÓN DE CAFÉ

1. Introduzca un filtro BUNN en el Smart Funnel.
2. Si no se usa un molino para obtener el café molido, vierta la cantidad apropiada de café molido fresco en el embudo y nivélelo sacudiéndolo suavemente. Deslice el embudo en los rieles del mismo y seleccione el tamaño de porción. Avance al paso 5.
3. Si se usa un molino G9-2T DBC o MHG con un embudo Smart Funnel compatible, seleccione el tamaño de porción deseado en el molino. Muela la cantidad deseada de café fresco en el embudo y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente. No es necesario seleccionar el volumen de porción en la cafetera.
4. Deslice el embudo en los rieles del mismo. El percolador leerá el volumen molido mediante el circuito integrado del asa del embudo y automáticamente seleccionará el volumen correcto a preparar.
5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6 El interruptor ENABLE BREW (Activar percolación) debe estar en posición ON. Pulse momentáneamente y suelte el interruptor "BREW" (Percolar). Si el percolador tiene la opción de trabado de embudo y si se encuentra activada, el embudo se trabará en posición una vez que el ciclo de percolación de café haya comenzado. Puede haber ciertas situaciones en las que el ciclo de percolación no comienza cuando se pulsa el interruptor de percolar.
   a) ENABLE BREW debe estar en ON.
   b) **BREW TEMPERATURE TOO LOW (Temperatura de percolación de café demasiado baja)** – espere hasta que caliente o cancele la opción **BREW LOCKOUT (Bloqueo de percolación de café)**.
   c) **FUNNEL NOT IN PLACE (Embudo fuera de posición)** (o está en uso un embudo de percolación de café estándar) – cancele la opción **FUNNEL DETECT (Detección de embudo)**.
   d) **CHECK FUNNEL (Inspeccionar el embudo)** – quite el embudo, vacíe el café molido percolado anteriormente y muela una nueva porción en el embudo.
   e) **SERVER NOT IN PLACE (Jarra fuera de posición)** – coloque la jarra Soft Heat o cancele **SERVER DETECT (Detección de jarra)**.
7. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes encima mencionados, se leerá **NOW BREWING (Percolando café)** y el tiempo restante del ciclo de percolación de café.
8. Enseguida de la percolación de café habrá una cuenta regresiva de **tiempo de goteo DRIPPING** que muestra el tiempo restante para que se libere la traba del embudo. Deseche el café molido y el filtro sólo después que se detiene el goteo visible.

LIMPIEZA

1. Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic.
2. Inspeccione y limpie el cabezal rociador. Use el extremo puntiagudo de la herramienta de limpieza (Nº 38227.0000) para remover los depósitos minerales de los orificios del cabezal.
3. Inserte el extremo largo de la herramienta en la conexión del cabezal rociador y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.
4. Inserte el extremo corto de la herramienta en la conexión de la derivación y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.

NOTA: En áreas de aguas duras, tal vez haya que hacer esto a diario. Evita problemas de calcificación en el percolador y lleva menos de un minuto.